

Zimt Kürbis Muffins

Zutaten:

250g Kürbispüree
120g Butter
100g Vollrohrzucker
2 Eier
130g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
½ TL Zimt
½ TL Muskat
1 Prise Salz

Dekoration:

1 Vanille Skyr 170g
Zucker-Streuteile nach Wunsch
Zimt zum Bestreuen
12 Malteser Schoko-Kugeln

Zubereitung

Für das Kürbispüree je nach Grösse des Kürbisses einen Viertel des Kürbisses verwenden und die Kernen entfernen. Diesen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 35 Minuten backen, bis der Kürbis weich ist und die Schale sich wölbt. Nach dem Abkühlen das Fruchtfleisch von der Schale trennen und pürieren. Davon 250g abwiegen, welche für die Muffins weiterverwendet werden.

Tipp: Diese Arbeit kann auch gut am Vortag erledigt werden und das Püree wird im Kühlschrank in einer luftdichten Box zwischengelagert.

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Dann den Vollrohrzucker in eine Schüssel geben und kräftig mit der flüssigen Butter vermischen. Die Eier nacheinander hineingeben und verrühren. Anschliessend das abgekühlte Kürbispüree unter die Masse mischen. Separat das Mehl mit Backpulver, Zimt, Muskat und Salz mischen. Im nächsten Schritt die Mehlmischung kurz unter den Teig heben. Abschliessend die Förmchen zu 2/3 füllen.

Backen

Je nach Backofen bei 175 °C Umluft knapp 20-25 Minuten auf der mittleren Ebene backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig noch klebt. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.

Dekorieren

Kurz vor dem Servieren einen grossen Esslöffel Skyr auf den Muffin geben. Mit einer Schoko-Kugel und den Zuckerstreuteilen dekorieren. Zuletzt noch etwas Zimt darüber streuen. Frisch schmecken diese Muffins am Besten.

Tipp

Das restliche Kürbispüree kann sehr gut für eine einfache Gemüse-Suppe verwendet werden. Oder für einen herbstlichen Kartoffel-Kürbis Stock verwendet werden.

Dies ist ein abgeändertes Rezept von MrsFlury.